

ロジカルペアリング レストランのためのドリンクペアリング講座

CONTENTS

ロジカルペアリングとは何か？

Lesson 1 ロジカルペアリングを学んでいく

何よりも味わい重視のペアリング

ペアリングにまつわる 5つのポイント

1. 味の組合せ効果
2. 酒の味わいと世界観
3. 広い意味では味わい＝フレーバー
4. テクスチャーとヴォリューム感
5. 「おいしい」を作るその他の要因

肉料理と味わい重視のペアリング

ペアリングでよく使う味の関係チャート

Lesson 2 はじめの一步は「重さ」から

料理の重さ、ドリンクの重さ

重さを揃える～日本酒の場合～

重さを揃える～ワインの場合～

column カレー風味のソースなら？

ペアリング作成における5つのテーマ

味わいの一体感～同調のペアリング

味わいのコントラスト～中和のペアリング

Lesson 3 五味のペアリング

理想的かつ創造的なペアリング

五味の基本は「酸味の差し込み」

酸味の差し込みはどこにフォーカスすると効果的か？

ドリンクの甘・旨・塩・苦の活用法

五味の補完と同調

「五味の構成」の同調
「苦味」がおいしくなる条件
「苦×苦」のペアリングは不可能か？
「辛み」はペアリングで生かせるか
料理の辛みの楽しみ方
辛みの種類を見極める
ワサビとワイン

Lesson 4 何より大事なフレーバー

まず見るべきは加熱か非加熱か
同調させるか、組み合わせるか
フレーバーでペアリングするなら？
香りの化学物質の不思議
化学物質から推察するフレーバーの相性
8割がロジック、2割は感覚
カクテルで考えるフレーバーのハーモニー
何にでも合う！ 焼酎の使いどころ

Lesson 5 テクスチャーを深める

テクスチャーとは何か？
多岐にわたるドリンクのテクスチャー
ドリンクと料理の「ヴォリューム感」
テクスチャーにもう一步踏み込む
温度とテクスチャー
テクスチャーを見極める
テクスチャーが「格」を決める
「柔らかい料理」とドリンク
テクスチャーをペアリングに生かすなら？

Lesson 6 温度をコントロールする

「おいしい温度帯」を探す
ワインの持ち味を温度で引き出す
日本酒特有の、温度との付き合い方
Column 冬の熱燗はなぜ旨い？

Lesson 7 日本酒とペアリング

蔵の数だけキャラクターがある

酒母の違いが個性を生む

麴でも味は変わる

ガス感のある日本酒

土地との結びつきを強める蔵

酒造好適米の追求

「熟成」という新しい可能性

生酏、山麩の使いどころ

生酏、山麩が使われる理由

乳製品との相性が抜群

旨味・甘味の重さに注意

Column 「モダン生酏」の世界

日本酒をペアリングに使うなら？

酒蔵ミニマップ

Lesson 8 ナチュラルワイン

「今」の料理に合うナチュラルワイン

酸化と微生物汚染を止める亜硫酸

魚介料理とワインの相性

ナチュラルオレンジワインの「旨渋さ」

ナチュラルワインをペアリングに使うなら？

Column 「クリーンナチュラル」の可能性

Lesson 9 テロワールとは何か？

ヨーロッパと新世界のワイン

果実の成熟とテロワール

テロワールと気候変動

暑い地域のブドウの酸味は、夜に失われる

新世界ワインとペアリング

冷涼地域のテロワール

冷涼地域産ワイン共通点は？

作り手の意図で広がる「ヴァリエーション」

テロワールで生まれる塩気

ワインの塩気概念

ワインの塩気をペアリングに生かす

造り方も塩気の要因に

Lesson 10 コースをどう組み立てる？

コース作りの基本

流れを調整する

適量を見定める

実践！ コースのペアリング

Column 生春巻きと日本酒

鮨のコースとペアリング

鮨のペアリングの一つの回答

鮨店におすすめの4種のワイン

Lesson 11 ノンアルコールペアリングの基本

料理に負けやすいノンアルコールドリンクのヴォリューム感

ヴォリューム感は補いたい、でも「甘味」は必要最低限に

旨味やフレーバーで下支え

ノンアルコールドリンク、味作りのヒント

フレーバーからイメージする

お茶は旨味と渋みのバランスで楽しむ

テクスチャーを作り込む

ペアリングならではの「一体感」を出す

ノンアルコールペアリングの実例

Lesson 12 ペアリングに必要な、「味わい以外」のこと

コミュニケーションが何より大事

ペアリングを完成させるための一問一答

- Q. サービスする時に大切なのは？
- Q. サービススタッフにポイントをどう説明する？
- Q. ペアリング上達の秘訣は？
- Q. 価格の決め方は？
- Q. 失敗しがちなことは？
- Q. 食前酒をどう扱う？
- Q. 用意しておくといものは？

おわりに

参考文献